

# MENU PRIMAIRE

Semaine du 15 au 19 décembre 2025



Semaine	Lundi 15 décembre	Mardi 16 décembre	Mercredi 17 décembre	Jeudi 18 décembre	Vendredi 19 décembre
Entrées	Salade coleslaw Terrine de légumes et mayonnaise	Salade piémontaise Salade coleslaw	<b>CAP'LOISIRS</b>   Betteraves rouges à l'échalote  	 Assortiment de salades festives  	Rillettes de thon au fromage frais Cake salé, chèvre aux légumes
Plats	Boulettes de bœuf au jus Filet de colin pané céréales	Pâtes aux légumes (plat complet végétarien) Steak de lentilles, boulgour légumes	Parmentier de bœuf	 Burger	Merlu sauce à l'aneth Omelette au fromage
Garnitures	Fondue de poireaux Boulgour pilaf	Carottes au cumin Pâtes	Salade verte Purée de pommes de terre	Potatoes Haricots verts	Haricots verts aux oignons Riz blanc
Produits laitiers	Edam Croûte Noire	Carré frais Vache qui rit	Yaourt nature	Yaourt nature Bûche chèvre-vache	Fournols Carré frais
Desserts	Corbeille de fruits Ile flottante	Quatre-quart du chef Mousse au chocolat noir	 Clémentine	 Timbale glacée Corbeille de fruits	Mousse au chocolat Salade de fruits au sirop

## MENU MATERNELLE

Semaine du 15 au 19 décembre 2025



Semaine	Lundi 15 décembre	Mardi 16 décembre	Mercredi 17 décembre	Jeudi 18 décembre	Vendredi 19 décembre
Entrée	Salade coleslaw	Salade piémontaise 	<b>CAP'LOISIRS</b> Betteraves rouges à l'échalote	 Salade composée festive 	Rillettes de thon au fromage frais
Plat	Filet de colin pané céréales	Pâtes aux légumes (plat complet végétarien)	Parmentier de bœuf	Burger 	te au fromage
Garniture	Boulgour pilaf	Pâtes aux légumes (plat complet végétarien)	Salade verte Purée de pommes de terre	Potatoes 	ots verts aux oignons
Produit laitier	Croûte Noire	Carré frais 	Yaourt nature	Yaourt nature	Carré frais
Dessert	Ile flottante	Quatre-quart du chef	Clémentine	 Timbale glacée	Mousse au chocolat